

Шеф повар открывает рестораны и пабы с нуля!

Автор: Dmitriy Lebedev

http://gidra.de/ischu-rabotu-v-germanii/shef-povar-otkryivaet-restoranyi-i-pabyi-s-nulya_i2906



Адрес:

Повсеместно



Шеф повар ищет работу в Европе! Занимаюсь открытием ресторанов и пабов «с нуля»: - Стратегическое и маркетинговое планирование работы ресторана или паба (бренд, бренд-мен, интерьер, оборудование и прочее); - Оборудование из Европы ! Налаживание работы персонала согласно с установленным стандартам работы и сервиса; - Постановка контроля учета продукции; - Грамотное составление технологических и калькуляционных карт и проработка их; -Подбор и обучение персонала;-Аттестация;- Составление меню любой сложности и его пополнения новыми сезонными блюдами; -Обновление меню точно и по результатам бухгалтерского аудита;-Маркетинговые исследования конкурентов и своих возможностей;- Постановка и налаживание работы технологического процесса и организация процесса производства в соответствии со стандартами сервиса;-Мастер классы; -Ребрендинг действующих заведений;-Есть команда профи-поваров;-Ищу инвесторов в новые проекты пиццерий\пабов\фаст-фудов и тд!Мой Viber\Watsapp+380996455390